



Đặng Thị Tâm BỎ PHỐ VỀ QUÊ KHỞI NGHIỆP VỚI SỢI MÌ HỮU CƠ

■ Trung Phú

Quyết định “khăn gói” về quê khởi nghiệp, cô gái trẻ Đặng Thị Tâm, sinh năm 1983, hiện là Giám đốc Công ty Cổ phần An An Agri (xã Diễn Thành, huyện Diễn Châu, tỉnh Nghệ An) đã trải qua quãng thời gian dài nghiên cứu, tìm tòi cùng với sự nỗ lực, kiên trì, dám nghĩ dám làm đã làm nên thương hiệu mì rau củ hữu cơ Anpaso. Sản phẩm được coi là hướng phát triển bền vững cho nông sản địa phương.

Bỏ phố về quê khởi nghiệp cùng rau xanh

Cuộc sống của Đặng Thị Tâm gặp phải muôn vàn khó khăn khi mẹ mất sớm. Từ cô sinh viên trường Báo ở Hà Nội, Tâm xin nghỉ học về quê theo học chương trình cao đẳng kinh tế để sớm tìm được việc làm. May mắn khi ra trường, Tâm có được công việc ổn định tại thành phố Vinh, thế nhưng, một ý nghĩ “liều lĩnh” khi Tâm quyết định

“bỏ phố về quê trồng rau”. Đối với Đặng Thị Tâm, rau màu không chỉ là tài sản của gia đình, nuôi chị em Tâm lớn khôn mà còn là những kí ức có phần thiếu thốn nhưng thật ấm áp và hạnh phúc. Hơn nữa, thấu hiểu được nỗi vất vả của người nông dân khi được mùa thì mất giá, khi được giá lại mất mùa, Tâm luôn đau đầu phải làm

một điều gì đó cho người nông dân quê nhà bớt khổ. Suy nghĩ đó đã thôi thúc Đặng Thị Tâm quyết tâm về quê khởi nghiệp với đồng ruộng trên chính mảnh đất quê hương mình.

Trong một lần tình cờ, Tâm gặp gỡ một số đối tác là người Nhật Bản, Đài Loan bàn về canh tác nông nghiệp không dùng chất bảo quản, không can thiệp thuốc bảo vệ thực vật. Đối tác yêu cầu Tâm trồng thử một số loại rau củ và sau đó đã tin tưởng chuyển giống và quy trình sản xuất cho cô. Được sự gợi ý từ các đối tác Nhật Bản, Tâm quyết định chuyển sang hướng chế biến nông sản, đưa tinh chất rau củ tươi ngon của xứ Nghệ vào những sợi mì theo tiêu chuẩn của nông nghiệp hữu cơ. Tâm muốn làm ra một sản phẩm mì rau khác biệt và tinh tế, tạo nên văn hóa ăn thanh sạch. Làm thế nào để đưa rau vào trong sợi mì giống như việc người ta được ăn cộng rau tươi vừa mới hái vào sáng sớm trong vườn? Câu hỏi đó luôn thường trực trong tâm trí cô. Tâm quyết bán tài sản vay mượn nơi này, nơi kia, dốc hết toàn bộ vốn liếng để biến ước mơ thành hiện thực. Không có phòng thí nghiệm nghiên cứu, Tâm vận dụng các mối quan hệ để mượn hoặc có khi phải thuê. Tâm tận dụng triệt để thời gian để nghiên cứu, tính toán các thành phần mì rau ở phòng thí nghiệm. Sau một thời gian mày mò nghiên cứu, trồng thực tế và dốc sức chăm bón đúng kỹ thuật, giống lúa mạch và các giống rau củ như cải bó xôi, mè đen, sâm cát, củ cải đỏ... đã bắt đầu bén duyên trên vùng đất cát xứ Nghệ.

Những kỹ năng, kiến thức, cùng khát vọng phải làm gì đó cho quê hương đã luôn hướng Đặng Thị Tâm nhìn về phía trước. Cô đi sâu tìm hiểu về nông nghiệp hữu cơ và bắt tay vào xây dựng hơn 5ha cánh đồng rau phục vụ chế biến. Ngày ngày, cô lặn lội trên cánh đồng cùng những người nông dân, cuốc đất, trồng rau củ. Không có chuyên môn về làm mì sợi, Tâm tìm đến những nghệ nhân, chuyên gia trong nước cũng như nước ngoài để nhờ chỉ dạy. Nắm được kỹ thuật chế biến mì nhưng Tâm vẫn chưa thể hài

lòng, bởi làm thủ công chưa đảm bảo các tiêu chuẩn quốc tế. Vì thế, Tâm lại dốc hết vốn liếng đón về nhiều loại thiết bị, dây chuyền hiện đại phục vụ sản xuất mì sợi chất lượng cao. Qua nhiều trải nghiệm, Tâm hiểu rằng, muốn thành công thì phải tạo ra một loại mì mang phong vị riêng, phong vị Việt. Những loại rau củ mà Tâm lựa chọn cho sản phẩm của mình là mầm lúa mạch, cải bó xôi, củ cải đỏ, củ dền, nghệ và sâm cát... Trong đó, mầm lúa mạch là một giống hoàn toàn mới, chứa nhiều hàm lượng các khoáng chất, vitamin và những thành phần dinh dưỡng cao hơn nhiều so với các loại rau khác; sâm cát là loại dược liệu quý, mọc dưới tán rừng phòng hộ ven biển, giàu vitamin, canxi...; còn lại là giống cây bản địa đã được Tâm nghiên cứu được tính kỹ lưỡng.

Nói về cơ duyên đưa cô đến với sản phẩm sợi mì hữu cơ làm từ mầm lúa mạch, Đặng Thị Tâm cho hay: “Thời điểm năm 2017, tình cờ đi du lịch bên nước Nhật, tôi được ăn một bát mì chế biến từ mầm lúa mạch. Tôi ăn thấy rất ngon và từ đó nung nấu ý tưởng làm giàu từ sản phẩm mì hữu cơ tương tự trên quê hương Nghệ An...”. Hành trình trồng lúa mạch và chế biến mầm lúa mạch thành các sản phẩm mì hữu cơ dinh dưỡng của Đặng Thị Tâm khá gian nan. Thời gian đầu, Tâm nảy sinh ý tưởng trồng lúa mạch để lấy mầm lúa chế biến mì hữu cơ, nhưng không được nhiều người ủng hộ. Họ cho rằng, lúa mạch trồng ở các nước châu Âu, Mỹ nếu đưa vào trồng trên vùng đất cát đầy nắng gió ở xã Diễn Thành, huyện Diễn Châu

để thất bại. Nhưng sau khi gieo trồng, cây phát triển tốt, Tâm mừng lắm. Đặc biệt được sự giúp đỡ về kinh nghiệm, kỹ thuật trồng cũng như chế biến mầm lúa mạch của chuyên gia Nhật Bản, cuối cùng sản phẩm mì hữu cơ cũng được đưa ra thị trường. Năm 2019, Tâm mang sản phẩm tham gia cuộc thi Cuộc thi Sáng tạo Khoa học - Công nghệ tỉnh Nghệ An do Sở Khoa học và Công nghệ Nghệ An tổ chức và đạt giải Nhì. Sau đó, dự án “Trồng và chế biến sản phẩm dinh dưỡng từ mầm cây lúa mạch” được đầu tư gần 1 tỷ đồng. Đến năm 2020, các sản phẩm sợi mì hữu cơ mà thành phần chính là mầm lúa mạch và các loại rau củ hữu cơ mang thương hiệu Anpaso đã có mặt trên thị trường, chinh phục được người tiêu dùng.

Với mong muốn có thể đưa một sản phẩm chất lượng, an toàn nhất tới tay người tiêu dùng, Đặng Thị Tâm đã xây dựng quy trình sản xuất chặt chẽ từ khâu chọn giống, gieo trồng, thu hái, quá trình ủ bột, cán bột, tách sợi và đóng gói. Mỗi công đoạn đều thực hiện rất tỉ mỉ kết hợp giữa phương pháp thủ công và công nghệ hiện đại, chú trọng vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi loại mì đều có một quy trình làm khác biệt, phù hợp với tính chất từng loại rau củ. Đối với mì rau củ Anpaso phải sử dụng quy trình tách nước chậm để giữ được yếu tố “tròn vị” và dinh dưỡng của rau, đồng thời tăng thời gian bảo quản. Cùng với đó là công thức bí truyền và sự cố vấn về chuyên môn của chuyên gia đến từ Nhật Bản đã tạo ra những sợi mì Anpaso ngon ngọt tự nhiên, không phụ gia, không chất bảo quản, mang hương vị tự



nhiên, nguyên bản, thanh mát từ rau củ và các loại thảo dược. Ngoài chú trọng chất lượng sản phẩm, Tâm cũng hướng đến đa dạng hóa sản phẩm từ chủng loại đến mẫu mã để phù hợp với nhiều đối tượng khách hàng. Các sản phẩm mì rau củ hữu cơ lần lượt ra mắt thị trường như: cải bó xôi, mầm lúa mạch, sâm cát, đông trùng hạ thảo, củ cải đỏ, mè đen hạt mùi... là món ăn phù hợp với mọi lứa tuổi, người ăn thường, ăn chay, ăn kiêng, ăn healthy và người bị bệnh.

Đưa sản phẩm mì sợi rau củ vươn ra thế giới

Để làm ra được những sợi mì “healthy” được thị trường đón nhận như ngày hôm nay là quãng thời gian đầy khó khăn của cô gái trẻ và cả gia đình. Thời gian đầu, khi đưa vào thử nghiệm, sản phẩm “không sao ăn được” vì vón cục, cứng, đứt gãy, bết dính, thậm chí cho vào máy mà không thể ra được sợi. Hàng tấn nguyên liệu bỏ đi, ghi chép kín cả sổ mà vẫn chưa thành công. Thế rồi, bằng sự kiên trì và nỗ lực, cuối cùng Tâm đã tìm ra được một công thức chuẩn và bí quyết để cho ra những sợi mì mềm mịn, dẻo dai, thơm ngon đặc trưng. Ngày mì rau ra đời thành công, Tâm nâng trên tay những sợi mì xanh mướt không khỏi hân hoan. Khi mì rau củ mang thương hiệu Anpaso đưa ra thị trường và nhanh chóng được sự đón nhận của khách hàng, niềm vui ấy như được nhân lên bội phần, cô gái 8X lại càng đam mê, tâm huyết hơn và như có thêm động lực để nghiên cứu các sản phẩm khác. Tuy nhiên, làm ra sản phẩm đã khó, làm sao để tiếp cận được thị trường lại càng khó hơn. Những ngày đầu chào hàng ra thị trường, Tâm tìm đến các cửa hàng, các hiệu tạp hóa nhưng hiệu quả không cao do tốn nhiều chi phí và mất thời gian thuyết phục khách hàng. Do đó, cô đã tìm thêm cộng tác viên là những người có nhiều kinh nghiệm trong kinh doanh thực phẩm để ra chiến lược bán hàng phù hợp. Theo đó, ưu tiên tập trung cho các thị trường là siêu thị, cửa hàng tiện lợi, hướng đến nhóm khách hàng có thu nhập khá và cao. Bên cạnh đó, đẩy mạnh các kênh bán hàng online, bán hàng trên các

trang thương mại điện tử. Nếu dạo quanh thị trường thực phẩm, ta dễ dàng bắt gặp các sản phẩm của Anpaso trên các kệ hàng tạp hóa, cửa hàng thực phẩm, cửa hàng mẹ và bé... ở Nghệ An, Hà Tĩnh và cả các thành phố lớn Hà Nội, Đà Nẵng, Thành phố Hồ Chí Minh. Chị Nguyễn Minh Thương - Chủ cửa hàng thực phẩm sạch ở phường Nghi Phú, thành phố Vinh - là cửa hàng phân phối sản phẩm mì hữu cơ của Công ty An An Agri cho biết: “Mì rau củ của Công ty An An hiện rất được khách hàng ưu chuộng. Sản phẩm cũng dễ dàng để chế biến thành các món ăn ngon miệng như các món bún phở, thả lẩu, đặc biệt các món sa lát mà không hề bị ngấy. Hơn nữa, sản phẩm hướng tới dòng mì hữu cơ, vì thế mà nhiều khách hàng, đặc biệt là các bà mẹ có con ở độ tuổi ăn dặm rất tin dùng.”

Và không chỉ thuyết phục được người tiêu dùng trong nước, Tâm ấp ủ một giấc mơ xuất khẩu, nhằm lan tỏa nông sản Việt ra thế giới. Tham vọng đó của Tâm không phải là viễn vông, khi mà sản phẩm mì Anpaso liên tiếp nhận được phản hồi tích cực của các đối tác nước ngoài. Sản phẩm bước đầu đã “chạm ngõ” thị trường EU vốn khắt khe, khó tính. Tâm cho biết, để xuất khẩu được sang các thị trường khó tính, sản phẩm phải vượt qua nhiều cuộc kiểm tra về chất lượng. Đặc biệt, sản phẩm mì rau củ của Công ty cổ phần An An Agri đã được chứng nhận là sản phẩm hữu cơ USDA, chứng nhận HACCP. Những chuyến hàng mì rau củ được xuất khẩu qua thị trường các nước Nhật, Nga, Hoa



Công ty An An Agri đã góp phần cải thiện sinh kế cho những người phụ nữ bản địa

Kỳ... lần đầu dù số lượng chưa nhiều nhưng mở ra con đường đầy lạc quan cho hành trình khởi nghiệp của cô gái trẻ Đặng Thị Tâm.

Hiện tại, Công ty cổ phần An An Agri liên kết các hộ nông dân để trồng, sản xuất và hoàn toàn làm chủ vùng nguyên liệu tại huyện Diễn Châu, tạo công ăn việc làm ổn định cho 40 lao động và 80 lao động theo thời vụ, chủ yếu là phụ nữ. Gia đình bà Phạm Thị Trâm xã Diễn Phúc, huyện Diễn Châu: “Trước đây gia đình tôi có 3 sào đất vốn trồng các cây trồng truyền thống như ngô, lạc, đậu cho hiệu quả thấp, nhưng từ tháng 8/2020 đến nay đã chuyển sang liên kết với Công ty An An Agri trồng mầm lúa mạch để sản xuất sợi mì. Mầm lúa mạch phát triển tốt đã mang lại hiệu quả kinh tế cao hơn gấp 10 lần so với các giống gia đình trồng trước đây, nhờ đó thu nhập mang lại cũng cao hơn hẳn. Tuy khi tham gia liên kết sản xuất phải tuân thủ các kỹ thuật khá khắt khe mà công ty yêu cầu, thế nhưng được công ty đảm bảo thu mua đầu vào nên gia đình tôi rất yên tâm canh tác”.

Sản phẩm mỳ rau củ của Công ty Cổ phần An An Agri hiện đã phủ rộng trên nhiều kênh phân phối trong nước như các chuỗi siêu thị lớn nhỏ trong cả nước, nhưng hiện tại cung vẫn không đủ cầu. Thời gian tới,

Tâm mong muốn được các cấp chính quyền tỉnh Nghệ An tạo điều kiện thuê đất làm vùng nguyên liệu và xây dựng nhà máy sản xuất hiện đại. Chỉ khoảng 20ha, công ty sẽ đảm bảo tạo việc làm cho hơn 300 lao động, chủ yếu là phụ nữ trong vùng với thu nhập không dưới 5 triệu đồng/người/tháng.

Trở về làm nông nghiệp trên chính mảnh đất quê mình, Đặng Thị Tâm xác định đây là con đường mình muốn đi lâu dài với mong muốn có thể tạo ra được nghề ổn định cho gia đình và đóng góp cho địa phương. Và hơn hết, thương hiệu mì rau củ Anpaso đã mở ra một hướng đi mới về sản xuất gắn với chế biến, nâng cao giá trị của đất đai, đồng ruộng cho bà con nông dân. “Trải qua chặng đường dài, tôi mới tìm ra hương vị của mì rau trên chính quê hương xứ Nghệ. Tôi tin rằng, bất cứ điều gì được sinh ra từ cội nguồn chắc chắn đều bền vững!”, Tâm khẳng định./.